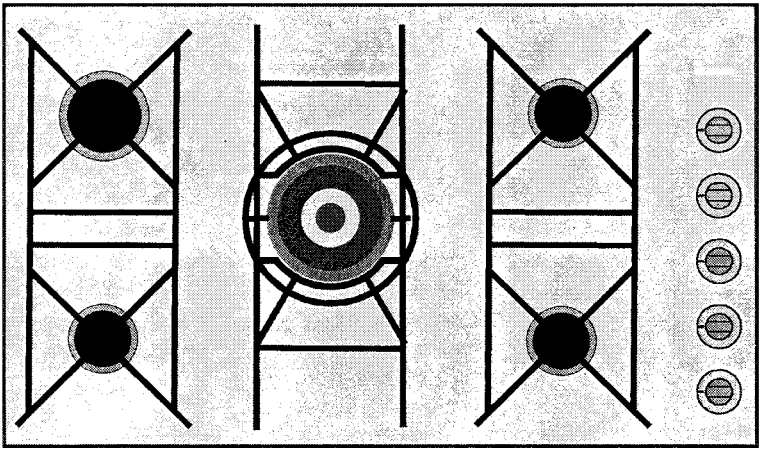


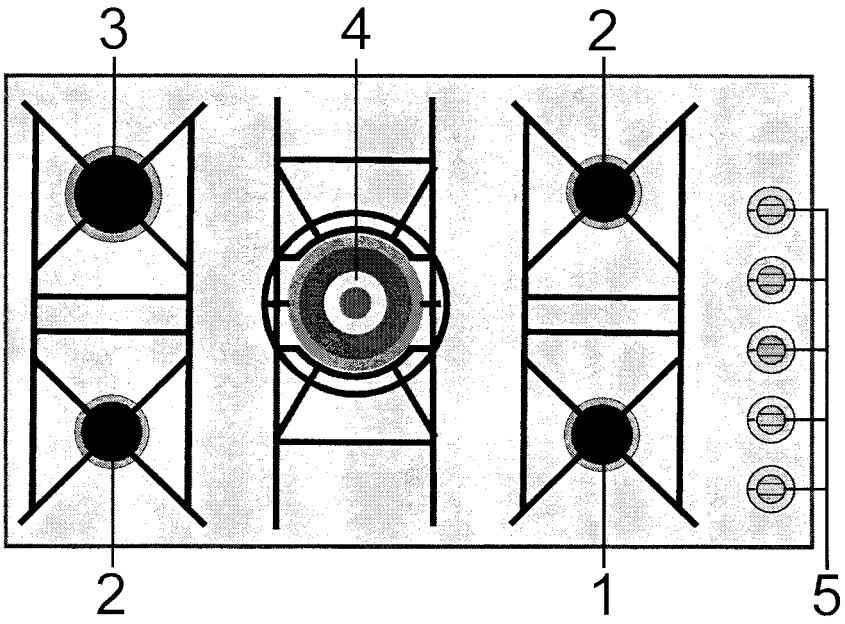
Montage-, Gebrauchs- und Wartungsanweisung

BLANCO

Inhaltsverzeichnis

Montage-, Gebrauchs- und Wartungsanweisung

Vor dem Einbau 4
Einbau 5
Elektroanschluss 5
Gasanschluss 6
Achtung 7
Umstellung der Kochstellen (ausgenommen Wok-Kochstelle) auf eine andere Gasart 8
Großstelldüse am Brenner tauschen 8
Kleinstelldüse am Gashahn einstellen 8
Kleinstelldüse wechseln 8
Flammstabilität überprüfen 9
Düsentabelle 9
Umstellung der Wok-Kochstelle auf eine andere Gasart 10
Wokdüsen wechseln 10
Hauptdüse wechseln 10
Erstluft einstellen 10
Düsenplättchen wechseln 11
Kleinstelldüsen am Gashahn einstellen 11
Wichtiger Hinweis zum Wok-Brenner 12
Gashahn 13
Wok-Gashahn 13
Zünden 14
Schließen der Gaszufuhr 14
Hinweis 15
Einige Tipps zu den Töpfen 15
Hinweise zum Kochen auf der Wok-Kochstelle 16
Bevor Sie zum ersten Mal kochen 16
Wichtige Hinweise 17
Thermische und mechanische Belastbarkeit 18
Reinigung und Pflege 18
Brennerdeckel, Topfträger 19
Dazu empfehlen wir 20
Was ist . . . ? 21
Kundendienst 21



1 Sparbrenner 1,0 kW

2 Normalbrenner 1,75 kW

3 Starkbrenner 2,6 kW

4 Wok-Brenner 5,6 kW

5 Gashähne

Montageanleitung

Vor dem Einbau

Nur ein konzessionierter Elektro-Installateur darf das Gerät anschließen, da dann gewährleistet ist, dass die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens eingehalten werden.

Der Kochmuldenschrank muss einen nur mit Werkzeug herausnehmbaren Schutzboden im Abstand von mind. 20 mm zur Muldenunterseite haben.

Kochmulden bitte nicht über Schubladen, Unterbau-, Kühl- und Gefriergeräten, Geschirrspülern oder ähnlichen Geräten einbauen.

Über der Mulde angebrachte Hängeschränke müssen mindestens im Abstand von 650 mm montiert werden. Dunsthauben gemäß der Montage-Anweisung der Dunsthaube, jedoch mindestens im Abstand von 650 mm befestigen.

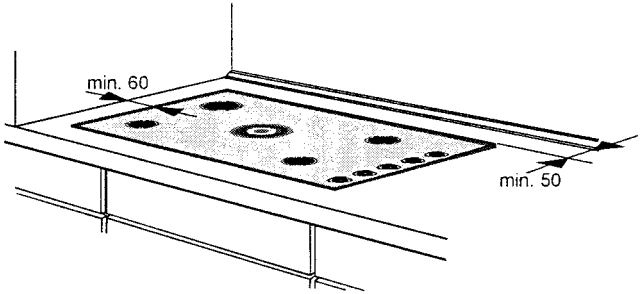
Vor Anschluss des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen. Beachten Sie dabei die Sonderbestimmungen der örtlichen Versorgungsunternehmen.

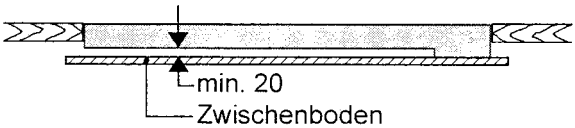
Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild auf der Unterseite der Gasmulde angegeben.

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Einbau

Die Blanco-Gaskochmulde ist fugenlos in Edelstahlarbeitsplatten integriert, es bedarf deshalb keiner weiteren Hinweise zum Einbau.





Elektroanschluss

Beim Anschluss der Mulde muss eine Einrichtung vorgesehen werden, die es ermöglicht, sie mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mind. 3mm allpolig vom Netz zu trennen.

Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
Die zu verwendende Netzanschlussleitung muss mindestens vom Typ H05VV-F bzw. H05VVH2-F sein.
Querschnitt: 3G 1mm²

Falls das Gerät über Stecker angeschlossen wird, muss dieser nach der Montage des Gerätes noch zugänglich sein.

Anschluss

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wurde, darf sie, um Gefährdungen zu vermeiden, nur durch unseren Kundendienst ersetzt werden.

Dieses Gerät entspricht Typ "Y" hinsichtlich des Schutzes gegen Feuergefahr!
Nur Geräte diesen Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke angebaut werden.

CE: Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
-72/23/EWG - Niederspannungsrichtlinie
-89/336/EWG -EMV-Richtlinie
-90/396/EWG - Gasgeräterichtlinie

Gasanschluss (Für den Installateur)

Diese Einbaugaskochmulden entsprechen der Geräteklasse 3.

Werksseitig eingestellte Gasart siehe Muldenunterseite.

Unter Beachtung der einschlägig gültigen Vorschriften muss der Anschluss der Kochstelle an die Gasleitung unter Vorschaltung eines Absperrhahnes erfolgen. Dieser Hahn muss jederzeit leicht erreichbar sein.

Der Anschluss an Erdgas erfolgt direkt am Anschluss R½"-Aussengewinde.

Der Anschluss an Flüssiggas (Propan-Butan) erfolgt unter Zwischenschaltung eines dichten Anschlussstückes mit Rohr 8 x 1 mm.

Achten Sie bei der Planung auf die Lage der Versorgungsanschlüsse. Der Gasanschluss muss eine Absperrvorrichtung haben und **zugänglich** sein. Wir empfehlen eine Sicherheitsgassteckdose

im rechten Nebenschrank. Sie können dann einen 0.80 m langen Sicherheits-Gasschlauch nach DIN 3383 direkt auf den Anschlussstutzen der Gasmulde gasdicht anschließen.

Die maximal zulässige Länge beträgt 1,5 m.

Dieser Sicherheits-Gasschlauch ist so zu verlegen, dass er nicht durch heisse Zonen geführt wird oder mit Geräteteilen mit hoher Temperatur in Berührung kommt.
Er muss so angebracht werden, dass er frei verläuft und nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (zB einer Schublade) in Berührung kommen kann.

Achtung

Wir bitten dringend zu beachten, dass wir keine Haftung für mittelbare und unmittelbare Schäden übernehmen, die durch falschen Anschluss oder unsachgemäßen Einbau verursacht werden. Bei Reparaturen ist in jedem Fall das Gerät stromlos zu machen. Öffnen Sie das Gerät nie, im Bedarfsfall benachrichtigen Sie unseren Kundendienst.

Auf die Dichtheit des Anschlusses ist besonders zu achten!

Der Gasanschluss darf nur von einem zugelassenem Installateur unter Einhaltung der Vorschriften des DVGW-TRGI 1986/96 bzw. TRF 1988 (Deutschland) angeschlossen werden.

Außerdem sind die ortspolizeilichen Vorschriften und die Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen einzuhalten.

Das gewährleistet, dass die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlussbedingungen der örtlichen Versorgungsunternehmen eingehalten werden.

Umstellung der Gasart am Brenner

Umstellung der Kochstellen (ausgenommen Wok-Kochstelle) auf eine andere Gasart (Für den Installateur)

Umstelldüsen beim Kundendienst oder über Ihren Händler anfordern.

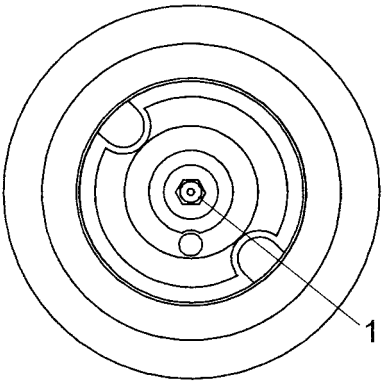
Die Kochmulde muss vor dem Einstellen spannungslos gemacht werden.

Die Mulde von der Gasversorgung trennen!

Werksseitig eingestellte Gasart siehe Muldenunterseite neben Gasanschluss.

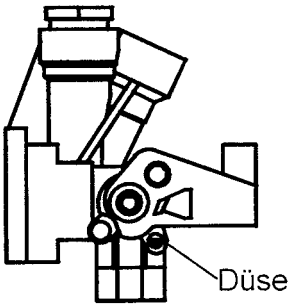
Großstelldüse am Brenner tauschen

Brennerdeckel entfernen und Großstelldüse herausdrehen und entsprechend der Düsentabelle wechseln.



Kleinstelldüse am Gashahn einstellen

Knebel von Hahnachse abziehen und Kleinstelldüse auf Spalt einstellen bzw. auf Anschlag eindrehen.



Umstellung der Gasart am Brenner

Nach dem Wechseln der Düsen das Ersatzteildüsen-Klebeschild über den Aufkleber mit den werksseitigen Einstellungen kleben.

Flammstabilität überprüfen

Nach Einstellung der Kleinstelldüsen auf Spalt bzw Anschlag überprüfen, ob Flamme noch stabil brennt.
Dazu den Hahn bei gezündetem Brenner mehrmals schnell von Groß- auf Kleinstellung drehen. Die Flamme darf nicht ausgehen.

Düsentabelle

Nur gestempelte Düsen verwenden!

Brenner	Nennwärmebelastung Erdgas H_s / H_i	Nennanschlusswert Butan + Propan	Kleinstellbelastung	Erdgas H/E G20 18/20 mbar	Erdgas LL G25 20 mbar	Erdgas L G25 25 mbar	Butan + Propan G30/31 50 mbar	Butan + Propan G30/31 28-30/37 mbar	
Sparbrenner	1,00 kW 0,90 kW	1,00 kW 70 g/h	0,37 kW	80 Spalt	83 Spalt	78 Spalt	49 26	54 32	groß klein
Normalbrenner	1,75 kW 1,58 kW	1,75 kW 122 g/h	0,37 kW	108 Spalt	112 Spalt	105 Spalt	63 26	71 32	groß klein
Starkbrenner	2,60 kW 2,34 kW	2,60 kW 182 g/h	0,60 kW	133 Spalt	145 Spalt	134 Spalt	78 34	84 40	groß klein
Wok-Brenner	5,6 kW 5,1 kW	5,6 kW 392 g/h	0,19 kW	170 Nr. 6 Spalt	185 Nr. 34 Spalt	185 Nr. 34 Spalt	96 Nr. 7 64, 20	112 Nr. 7 72, 23	groß Düsenplättchen klein
Abstand „X" für Luftmischhülse				10 mm	5 mm	5 mm	7 mm	9 mm	

Nennwärmebelastung Erdgas	H_s - H_i	12,7 kW – 11,5 kW
Nennanschlusswert Flüssiggas		12,7 kW - 888 g/h

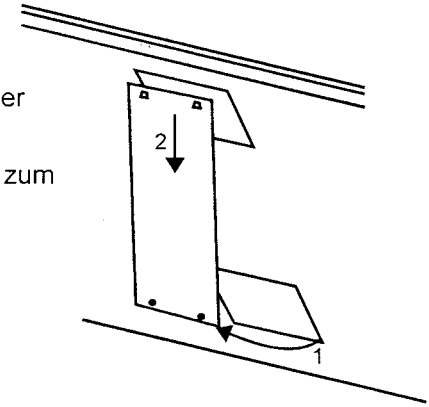
Umstellung der Gasart beim Wokbrenner

Umstellung der Wok-Kochstelle auf eine andere Gasart (Für den Installateur)

Umstelldüsen beim Kundendienst oder über Ihren Händler anfordern.
Die Kochstelle muss vor dem Einstellen spannungslos gemacht werden.
Werksseitig eingestellte Gasart siehe Muldenunterseite neben Gasanschluss.

Wokdüsen wechseln

Abdeckung auf der Unterseite der Mulde unter Wok-Düsen abschrauben, somit ist ein freier Zugang zu der Hauptdüse und zum Düsenplättchen möglich.

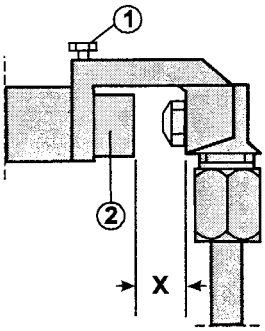


Hauptdüse wechseln

Die Hauptdüse mit einem Maulschlüssel SW 10 aus dem Düsenstock nach links herausdrehen. Gleichzeitig mit einem Maulschlüssel SW 13 gegenhalten.
Die neue Hauptdüse eindrehen, dabei wieder mit dem Maulschlüssel am Düsenstock gegenhalten.

Erstluft einstellen

Feststellschraube (1) lösen und die Luftmischhülse (2) auf das in der Düsentabelle angegebene Maß verschieben. Die Feststellschraube wieder anziehen.



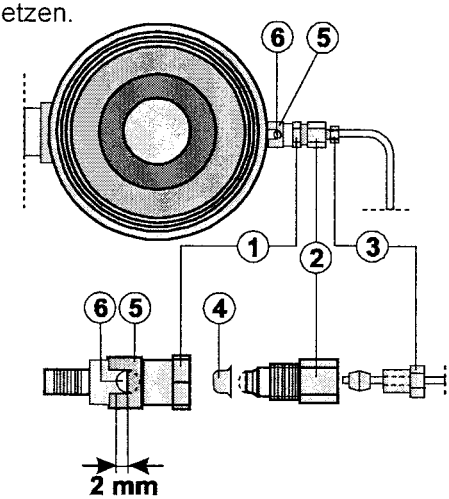
Umstellung der Gasart beim Wokbrenner

Düsenplättchen wechseln

Schraube (3) mit Maulschlüssel SW 8 aus dem Schraubteil (2) herausdrehen. Dabei mit einem Maulschlüssel SW 12 gegenhalten.

Danach das Schraubteil (2) mit einem Maulschlüssel SW 12 aus Teil (1) herausdrehen, dabei mit einem Maulschlüssel SW 12 gegenhalten.

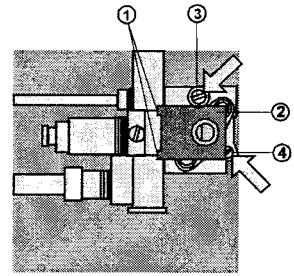
Das im Teil (1) enthaltene Düsenplättchen (4) herausnehmen und das aus der Düsentabelle mit entsprechender Nummer versehene Düsenplättchen einsetzen.



Die beiden Luftöffnungen (6) durch Verdrehen der Lufthülse (5) auf 2 mm einstellen.

Kleinstelldüse am Gashahn einstellen

Knebel von Hahnachse abziehen und Kleinstelldüsen (3 und 4) auf Spalt einstellen bzw. auf Anschlag eindrehen.
Dazu Mikroschalter (2) so drehen, dass Kleinstelldüsen mit einem kleinen Schraubendreher erricht werden.



Umstellung der Gasart beim Wokbrenner

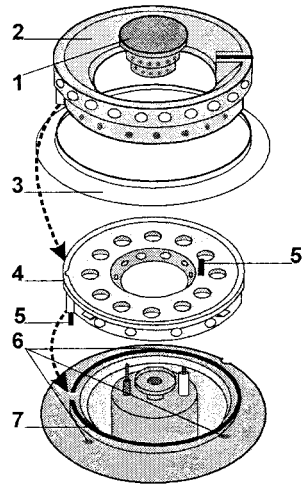
Danach alle Teile in umgekehrter Reihenfolge festdrehen und auf Dichtheit überprüfen, indem der Brenner in Betrieb genommen wird (Anzünden mit einem Streichholz).

Die Gasmulde in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

Das Ersatzteildüsen-Klebeschild über den Aufkleber mit den werksseitigen Einstellungen kleben.

Wichtiger Hinweis zum Wok-Brenner

Brennerkopf (4) auf Brennerkörper (7) bzw. Brennerdeckel (2) auf Brennerkopf (4) so auflegen, dass die Verdrehschutznase und die Verdrehschutzstifte (5) jeweils in der Ausnehmung bzw. in der Bohrung liegen.
Der Brennerkopf (4) bzw. die Brennerdeckel (1) und (2) müssen korrekt zusammengelegt sein, da ansonst keine einwandfreie Funktion gewährleistet ist und das Gerät beschädigt werden könnte.



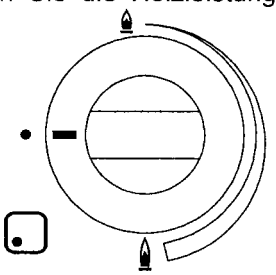
Gashahn

Mit diesem Gashahn stellen Sie die Heizleistung des Gas-Brenners ein.

"Kleine Flamme"
= niedrigste Leistung

"Große Flamme"

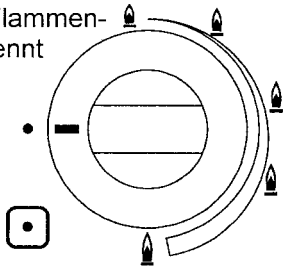
= höchste Leistung



Wok-Gashahn

Beschreibung der Gashahnstellungen

Ausstellung	Gaszufuhr ist gesperrt
Größte Flamme	äußerer und innerer Flammenkranz brennen in Großstellung
Große Flamme	äußerer Flammenkranz brennt in Kleinstellung, innerer in Großstellung
Kleine Flamme	innerer Flammenkranz brennt in Großstellung
Kleinste Flamme	innerer Flammenkranz brennt in Kleinstellung



So stellen Sie ein:

Zum Ankochen wird die Stellung "Große bzw. Größte Flamme" beibehalten, zum Fortkochen kann stufenlos eine Stellung zwischen "Große bzw. Größte Flamme" und "Kleine Flamme" gewählt werden.

Es ist darauf zu achten, dass bei schnellem Zurückdrehen auf Kleinbrand die Flammen nicht erlöschen.

- Zum Herunterregeln von der starken auf die schwache Flamme drehen Sie den Hahnknebel nach links bis zur gewünschten Stellung.
- Zum Hochregeln von der schwachen auf die starke Flamme drehen **Sie bei aufgesetztem Topf** den Hahnknebel nach rechts bis zur gewünschten Stellung.

Zünden

Zuerst wird der Hahnknebel der gewünschten Brennerstelle gedrückt nach links (gegen den Uhrzeigersinn) auf "Große bzw Größte Flamme" gedreht.

Knebel fest drücken; erst jetzt strömt Gas aus dem Brenner und wird von den Taktfunken sicher gezündet. Den Schaltknebel nicht länger als 15 Sekunden betätigen. Wenn der Brenner nach Ablauf dieser 15 Sekunden nicht gezündet hat, den Schaltknebel nicht mehr gedrückt halten und vor jedem neuen Zündversuch die Tür öffnen oder mindestens 1 Minute lang warten. Nach erfolgter Zündung muss der Schaltknebel noch einige Sekunden (ca. 6-7) lang gedrückt werden, damit die Gaszufuhr selbsttätig offen bleibt (der Thermofühler wird dann genügend aufgeheizt). Wird zu früh losgelassen, so erlöschen die Flammen wieder.
Bei diesem Modell sind alle Kochstellen gesichert!
Das bedeutet für Sie: Wenn einmal die Flamme ausgeht (z.B. durch Überkochen), dann strömt kein Gas mehr aus.

Schließen der Gaszufuhr

Die Gaszufuhr wird durch Drehen des Schalterknebels in die Ausgangsposition geschlossen.

Hinweis

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: Die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorsehen.

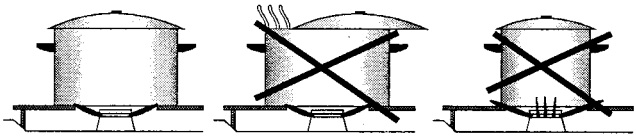
Eine intensive und langandauernde Benutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Einige Tipps zu den Töpfen

Setzen Sie den richtigen Topf auf die richtige Kochstelle!
Der Topf (Topfboden) sollte immer so groß sein, dass die Flamme den Boden voll bedeckt, soll also nicht über den Topfboden hinausbrennen. Nur so wird die Hitze der Flamme voll ausgenützt.

Sie sparen Energie, Zeit und Geld, wenn Sie stets die richtige Topfgröße auf die richtige Brennerstelle setzen.

Beim Kochen ohne Deckel werden die meiste Energie und Zeit vergeudet. Immer Töpfe mit Deckel verwenden.

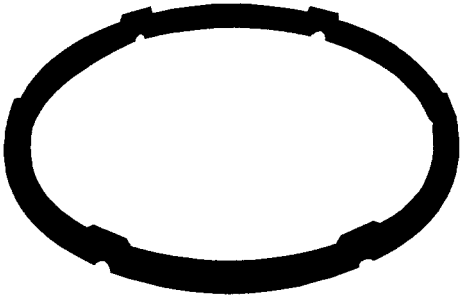


	Empfohlene Topfdurch-messer	Mindest-Topfdurch-messer
Sparbrenner	100 – 160 mm	100 mm
Normalbrenner	140 – 200 mm	120 mm
Starkbrenner	180 – 240 mm	160 mm
Wok-Brenner	200 – 280 mm	180 mm

Hinweise zum Kochen auf der Wok-Kochstelle

Der Durchmesser des Topf- bzw. Pfannenbodens sollte nicht größer als 28 cm sein, da ansonst Töpfe auf benachbarten Kochstellen nicht mehr mittig aufgesetzt werden können.

Der Wok-Aufsatzring sollte nur in Verbindung mit einem Wok verwendet werden.



Bevor Sie zum ersten Mal kochen

Schalten Sie die Kochstellen nacheinander ohne Töpfe für fünf Minuten auf der höchsten Stufe ein. Damit wird der Neugeruch beseitigt.

Gebrauchsanleitung für Kochstellen

Wichtige Hinweise

Ihre Kochmulde ist sehr widerstandsfähig und hält bei sachgemäßer Behandlung allen Ansprüchen im Haushalt stand. Bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, sollten Sie jedoch folgende Hinweise lesen:

- Achten Sie darauf, dass keine harten oder spitzen Gegenstände - z. B. Gewürzfläschchen auf das Kochfeld fallen. Es kann beschädigt werden.
- Bei Störungen Gerät stromlos machen.
- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochstelle zunächst auf höchste Stufe einschalten und dann rechtzeitig zurückdrehen.
- Angeschmolzenen Zucker oder zuckerhaltige Speisen sofort in heissem Zustand mit dem Glasschaber entfernen; sonst können Schäden entstehen.
- Die Oberflächen von Kochgerät werden bei Betrieb heiss. Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fetten und Ölen zubereiten - z. B. Pommes frites.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen nicht mit heissen Komponenten, z.B. Topfträgern, in Berührung kommen. Sie schmelzen an. Ihre Kochmulde und die Isolierung des Kabels werden beschädigt.
- Im Störungsfall, z. B. Auftreten von Brüchen, Sprüngen oder Rissen an der Kochmulde, ist das Gerät sofort ausser Betrieb zu setzen, d. h. Gerät spannungslos machen, z. B. durch Herausschrauben der Sicherungen in der Hausinstallation.

Aus Sicherheitsgründen die Glaskeramikmulde nicht als Ablagefläche benutzen. Ausserdem keine Kunststoffgefäße oder Aluminiumfolien zur Zubereitung von Speisen verwenden.

Gebrauchsanleitung für Kochstellen
Reinigung und Pflege

Thermische und mechanische Belastbarkeit

Ihre Glaskeramik-Kochmulde ist temperaturschockfest. Sowohl Kälte als auch Hitze können ihr nichts anhaben. Ihre Glaskeramik-Kochmulde nimmt es Ihnen auch nicht übel, wenn Sie einmal einen schweren Topf unsanft auf sie fallen lassen. Kritisch kann eine punktförmige Belastung sein, wie z. B. beim fallenden Salzstreuer, Gewürzfläschchen oder bei einem sonstigen kleineren Gegenstand.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie Ihre Glaskeramik-Kochmulde regelmäßig, wenn sie handwarm oder kalt ist und vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

1. Verwenden Sie keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel, wie z. B. Grill- und Backofensprays, Fleck- und Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzender Oberfläche.
2. Kratzer können auch entstehen, wenn z. B. Sandkörner vom vorausgegangenen Gemüseputzen mit dem Topf über die Glaskeramikfläche gezogen werden.
3. Von der heissen Glaskeramikfläche fernhalten sollten Sie alles, was anschmelzen kann, z. B. Kunststoffe, Aluminiumfolien (auch „Schöne-Herd-Folie"), besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Ist versehentlich doch etwas auf der Glaskeramikfläche angeschmolzen, müssen Sie dieses umgehend (im heissen Zustand) mit dem Rasierklingenschaber entfernen, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.
4. Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie Ihre Glaskeramik-Kochfläche – entweder immer oder vor der Zubereitung stark zuckerhaltiger Speisen – mit Collo profi reinigen. Durch dieses Mittel wird ein Silikonfilm auf die Glaskeramik-

Fläche aufgebracht, der nicht nur schützt, sondern außerdem Ihre Glaskeramikfläche noch „glatter macht“ und wasser- und schmutzabweisend wirkt. Der Silikonfilm ist jedoch bei den hohen Temperaturen, die im Bereich der Brenner auftreten, nicht beständig und muß deshalb immer wieder neu aufgebracht werden.

Brennderdeckel, Topfträger

- Reinigen Sie die Brennerdeckel bzw. Topfträger erst, wenn sie sich auf Normaltemperatur abgekühlt haben, d.h. wenn sie mit der bloßen Hand angefasst werden können.
- Zum Reinigen können Sie die Brennerdeckel bzw. Topfträger abnehmen.
- Die Reinigung sollt mit normalem heissen Spülwasser und einem handelsüblichen Spülmittel unter Benutzung eines weichen Schwammes oder eines normalen Spültuches erfolgen.
- Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Das Abkratzen oder Abschaben von Kochrückständen sollte tunlichst unterbleiben.
- Die Reinigung mit ätzenden Chemikalien wäre ebenso schädlich wie die Reinigung mit Säuren oder Lackverdünnung.
- Ein rauher Kochtopfschwamm oder Sandpapier zerstört die Oberfläche ebenso wie Scheuersand oder Glaswolle.
- Brennerdeckel bzw Topfträger **nicht** in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Nachdem die Oberfläche des Gerätes gesäubert wurde ist darauf zu achten, dass die Deckel der Brenner wieder richtig aufgelegt werden, da andernfalls die elektrische Zündung nicht einsetzt.
Brenner und Brennerdeckel sowie Topfträger müssen vor dem Aufsetzen vollständig trocken sein.

Reinigung und Pflege

Dazu empfehlen wir:

Haushaltspapiertücher oder ein sauberes Tuch,

Rasierklingenschaber,

Sidol-Edelstahl mit Alkohol bzw.
Stahlfix oder
Collo profi.

Der jeweilige Verschmutzungsgrad bestimmt die Wahl der o. g. Putzmittel:

Leichte, nicht festgebrannt Verschmutzungen wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab.

Alle groben und fest anhaftenden Verschmutzungen entfernen Sie einfach und bequem mit dem Rasierklingenschaber.

Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit Sidol-Edelstahl bzw. Stahlfix oder Collo profi.

Diesen Mitteln bestätigen wir gute Reinigungs- bzw. Pflegeeigenschaften. Bei richtiger Anwendung behält die Glaskeramik-Kochfläche ihr schönes Aussehen. Grundsätzlich müssen Reinigungsmittelrückstände nass und vollständig weggewischt werden (auch wenn Gebrauchsanleitungen von Reinigungsmitteln anders lauten), da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Abschließend trockenreiben.
Nachdem die Oberfläche des Gerätes gesäubert wurde ist darauf zu achten, dass die Deckel der Brenner wieder richtig aufgelegt werden, da andernfalls die elektrische Zündung nicht einsetzt. Brenner, Brennerdeckel und Topfträger müssen vor dem Aufsetzen vollständig trocken sein.

Was ist . . . ?
Kundendienst

. . . wenn ein chemischer Reiniger allein nicht ausreicht?
Prüfen Sie, ob Sie nicht viel schneller zum Ziel kommen, wenn sie den Rasierklingenschaber zu Hilfe nehmen.

. . . wenn die Oberfläche Kratzer oder kleine Ausmuschelungen aufweist?
Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit Ihrer Kochmulde ist in keiner Weise beeinträchtigt.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Modelldaten Ihrer Mulde an.
Sie finden diese auf der Geräteunterseite und auf Seite 23 dieser Anweisung

Typenschild mit Modell- bzw. Kundendienstdaten finden Sie an der Geräteunterseite und auf Seite 23 dieser Anweisung.

Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Modelldaten Ihrer Mulde an.

Änderungen vorbehalten.

STAMMHAUS

BLANCO GmbH + Co. KG
Postfach 1160
D-75032 Oberderdingen
Flehinger Straße 59
D-75038 Oberderdingen
Tel. 0 70 45 / 4 40
Telex 7 263 891
Telefax 0 70 45 / 4 42 99

Abt. Service

Tel. 0 70 45 / 4 44 19
Telefax 0 70 45 / 4 45 74

BLANCO

10.2002
19734